

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION
EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété
Intellectuelle
Bureau international



(43) Date de la publication internationale
20 décembre 2001 (20.12.2001)

PCT

(10) Numéro de publication internationale
WO 01/95730 A1

(51) Classification internationale des brevets⁷ :
A21D 13/06, A23L 1/307, A21D 13/08

(81) États désignés (*national*) : AE, AU, BR, CA, CN, IL, JP,
MA, NO, PL, US.

(21) Numéro de la demande internationale :
PCT/FR00/01641

(84) États désignés (*régional*) : brevet eurasien (AM, AZ, BY,
KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), brevet européen (AT, BE, CH,
CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT,
SE).

(22) Date de dépôt international : 14 juin 2000 (14.06.2000)

(25) Langue de dépôt : français

Publiée :
— avec rapport de recherche internationale

(26) Langue de publication : français

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abrévia-
tions, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et
abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de
la Gazette du PCT.

(71) Déposant et

(72) Inventeur : ALLOUCHE, Reginald [FR/FR]; 7, rue
Peguy, F-75006 Paris (FR).

(74) Mandataire : BOULINGUIEZ, Didier; Cabinet Plasser-
aud, 84, rue d'Amsterdam, F-75440 Paris Cedex 09 (FR).



(54) Title: LOW-CALORIE AND HIGH-PROTEIN CAKES

(54) Titre : GATEAUX HYPOCALORIQUES HYPERPROTIDIQUES

(57) Abstract: The invention concerns a cake corresponding to legislation concerning high-protein and low-calorie snacks. The ingredients used for preparing said dietetic cake enable to obtain a product with low calorie value and high protein content of high biological value. It may consist of various flavouring substances: cheese powder, bacon powder for savoury cakes, fruit powder, defatted cocoa powder for sweet cakes. Said dietetic product recalls the taste and texture of traditional cakes. The cakes, sold fresh or frozen, have the advantage of being ready-for-use, and easy to prepare.

(57) Abrégé : L'invention concerne un gâteau correspondant à la législation des en-cas hyperprotidiques hypocaloriques. Les ingrédients utilisés dans la préparation de ce gâteau diététique permettent d'obtenir un produit de faible valeur calorique ainsi qu'une teneur importante en protéines de haute valeur biologique. Des substances aromatisantes diverses peuvent se retrouver dans sa composition: poudre de fromage, poudre de bacon pour les gâteaux salés, poudre de fruits, poudre de cacao dégraissé pour les gâteaux sucrés, etc. Ce produit diététique devra rappeler le goût et la texture des gâteaux traditionnels. Commercialisés en frais ou en surgelé, les gâteaux ont l'avantage d'être prêts-à-l'emploi, et faciles d'utilisation.

WO 01/95730 A1

GATEAUX HYPOCALORIQUES HYPERPROTIDIQUES**DESCRIPTION**

La présente invention concerne un produit diététique présenté sous forme de gâteaux sucrés ou salés. La catégorie de ces produits diététiques est celle des « En-cas hyperprotidiques hypocaloriques appauvris en glucides (ou en lipides) ».

Les gâteaux sont en général des produits alimentaires à hautes teneurs en sucres et en matières grasses, ce qui lui confère une texture moelleuse et un goût agréable. Ce type de produit alimentaire est donc fortement déconseillé dans les régimes amaigrissants de par sa forte teneur calorique.

La présente invention permet de combiner une faible teneur en lipides et en glucides, avec une quantité importante de protéines animales ou végétales de haute valeur biologique. Selon la réglementation des « En-cas hyperprotidiques hypocaloriques », le gâteau dit « diététique » devra présenter deux fois plus de protéines, deux fois moins de glucides et de lipides qu'un gâteau de recette traditionnelle.

De plus, son goût sucré ou salé selon les cas, ainsi que sa texture moelleuse doivent rappeler un gâteau traditionnel. Ce type de produit est destiné aux personnes désirant maigrir en augmentant leur ration protéique et en diminuant les glucides et lipides de leur ration alimentaire.

Sur le marché actuel des compléments alimentaires, à haute teneur en protéines, les produits diététiques sont présentés sous forme de sachets de poudre. Dans cette gamme de compléments, il existe bien des « gâteaux » qui nécessitent cependant une préparation préalable. Ils sont présentés en sachet, lesquels se dissolvent dans de l'eau. La pâte obtenue est cuite au four micro-ondes ou traditionnel pour obtenir un « gâteau ».

L'avantage de la présente invention est d'être fournie sous sa forme définitive de gâteau prêt à consommer. Le produit peut être frais ou surgelé. La préparation est donc simplifiée.

Au niveau nutritionnel, le gâteau hyperprotidique hypocalorique présente les avantages suivants :

- le taux de protéines est bien entendu au moins deux fois plus élevé qu'un gâteau équivalent dans le commerce. Cette valeur est généralement supérieure à 15 % dans le produit fini et peut atteindre 20 %.
- Le taux de glucides, qui représente la moitié du taux de glucides d'un gâteau normal, est généralement inférieur à 10 % dans le produit fini, de l'ordre de 5 à 6 % environ selon les produits.

GATEAUX HYPOCALORIQUES HYPERPROTIDIQUES**DESCRIPTION**

- Le taux de lipides, qui représente la moitié du taux de lipides d'un gâteau normal, est généralement inférieur à 5 %, l'ordre de 3 à 4 % environ.
- La valeur calorique, relativement faible du fait qu'il s'agit d'un produit hypocalorique, est généralement inférieure à 150 kcal pour 100 g de produit fini.
- 5 - La teneur en fibres est renforcée, soit par le choix d'ingrédients naturellement riches en fibres, soit par l'addition de fibre d'inuline, en poudre ou en sirop.

Les ingrédients se présentent essentiellement sous forme de poudre. Les ingrédients principaux sont bien entendu des protéines. Des sources protéiques diverses peuvent être utilisées : il peut s'agir de protéines animales (blanc d'œuf ou œuf en poudre, protéines
10 sériques, caséinates, protéines totales de lait, ...) ou de protéines végétales (isolat de soja, isolat de pois, protéines de lupin, de luzerne, de blé, ...). La teneur en protéines des ingrédients en poudre représente environ 50 g pour 100 g de poudre.

Aux protéines sont rajoutées les matières aromatisantes : pour les gâteaux sucrés, il peut s'agir de poudres ou de morceaux de fruits, de cacao dégraissé, d'arôme, etc. Pour les gâteaux salés,
15 il peut s'agir de poudre de fromage, de poudre de bacon, ...

Le goût sucré, si tel est le cas, est apporté par diverses substances édulcorantes ou substances de charge (aspartame, lactitol, mannitol, sorbitol, polydextrose, fructose, ...). Le goût salé peut être bien évidemment dû à la présence de sel ou d'exhausteur de goût : glutamate.

20 La texture moelleuse du gâteau est due à la présence en grande partie de farine et aux protéines. Une poudre levante permet de faire monter la pâte à la cuisson. Des agents de texture peuvent également être rajoutés, tels que la gomme de guar, le caroube, la carraghénane et la fécule de pomme de terre. Le caractère moelleux peut être accentué par la présence de blanc d'œuf battu en neige au moment du mélange de la pâte à l'eau.

25 L'addition d'ingrédients dits « diététiques » peuvent être rajoutés dans un but uniquement nutritionnel. Par exemple, du germe de blé pour sa richesse en vitamines du groupe B, du son de blé ou de l'inuline pour sa richesse en fibres, des extraits de plantes pour leurs propriétés détoxifiantes et drainantes, la lécithine de soja pour sa teneur en phospholipides, etc.

30 Il est possible de rajouter des acides aminés dans le cas où le calcul de l'indice chimique donne un résultat inférieur à 100. En effet, la réglementation des produits diététiques

GATEAUX HYPOCALORIQUES HYPERPROTIDIQUES**DESCRIPTION**

hyperprotidiques impose un indice chimique supérieur à 100. Dans le cas contraire, les acides aminés déficitaires sont ajoutés en quantité suffisante.

L'ensemble des données ci-dessus est donné à titre d'exemple et nullement limitatif.

La pâte obtenue est moulée dans des moules et passée au four. La durée de cuisson
5 varie selon les types de four et le volume du gâteau. Le gâteau peut être vendu surgelé ou réfrigéré au consommateur.

10

15

20

25

30

REVENDICATIONS

1. Un produit diététique sous forme de gâteaux sucrés ou salés, caractérisé en ce qu'il est enrichi en protéines, appauvri en glucides et en lipides, correspondant à la réglementation des « En-cas hyperprotidiques hypocaloriques ».
2. Un produit diététique selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il soit prêt à consommer
5 dans le cas des gâteaux vendus au consommateur en réfrigéré ou nécessitant une décongélation préalable dans le cas des gâteaux vendus au consommateur en surgelé.
3. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, caractérisé en ce qu'il contient un taux de protéines au moins deux fois plus élevé qu'un gâteau équivalent dans le commerce, d'une valeur généralement supérieure à 15 % et pouvant atteindre 20 % de
10 protéines dans le produit fini.
4. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 3, caractérisé en ce que le taux de glucides représente moins de la moitié du taux de glucides d'un gâteau équivalent dans le commerce, ce taux de glucides étant généralement inférieur à 10 % dans le produit fini.
- 15 5. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 4, caractérisé en ce que le taux de lipides représente moins de la moitié du taux de lipides d'un gâteau équivalent dans le commerce, ce taux de lipides étant généralement inférieur à 5 % dans le produit fini.
6. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 5, caractérisé en ce que la valeur calorique est généralement inférieure à 150 kcal pour 100 g de produit fini.
- 20 7. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 6, caractérisé en ce que la teneur en fibres est renforcée par la présence d'ingrédients riches en fibres.
8. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 7, caractérisé en ce que l'un des principaux ingrédients est composé de protéines d'origines diverses : œuf entier ou blanc d'œuf, protéines de lait, protéines végétales (soja, pois, lupin, luzerne,...).
- 25 9. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 8, caractérisé en ce qu'il contient des substances aromatisantes constituées d'aspartame, lactitol, mannitol, sorbitol, polydextrose, fructose pour les gâteaux sucrés, ou de poudre de fromage, de poudre de bacon, etc. pour les gâteaux salés.
- 30 10. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 9, caractérisé en ce qu'il contient comme agent texturant des ingrédients tels que : la gomme de guar, la gomme de caroube, la carraghénane, la fécule de pomme de terre.

11. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 10, caractérisé en ce qu'il contient du blanc d'œuf monté en neige au moment de la préparation de la pâte, qui est dosée dans les moules.
12. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 11, caractérisé en ce qu'il peut contenir des ingrédients ayant des vertus nutritionnelles, tels que du germe de blé pour sa richesse en vitamine du groupe B, du son de blé ou de l'inuline pour leur richesse en fibres, des extraits de plantes ayant des propriétés détoxifiantes et drainantes, la lécithine de soja pour sa teneur en phospholipides.
13. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 12, caractérisé en ce qu'il peut contenir un ou plusieurs acides aminés déficitaires dans les protéines apportées par le produit, de manière à atteindre un indice chimique supérieur à 100.
14. Un produit diététique selon l'une quelconque des revendications de 1 à 13, caractérisé en ce qu'il peut contenir du sirop d'oligofructose qui est mélangé aux ingrédients en poudre au moment où la pâte est formée.

Int: **ional Application No**

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
IPC 7 A21D13/06 A23L1/307 A21D13/08

B. FIELDS SEARCHED

IPC 7 A21D A23L

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

WPI Data, EPO-Internal, PAJ, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	EP 0 768 043 A (SQUIBB BRISTOL MYERS CO) 16 April 1997 (1997-04-16) page 3, line 37-41, 51-58 page 4, line 34-41 examples 1-3 claims 1, 8, 11	1, 3-10, 13, 14
X	GB 2 005 981 A (ROUSSEL UCLAF) 2 May 1979 (1979-05-02) page 1, line 24-46, 107-123 example 1 claims 1-6, 12, 13, 15	1, 3-5, 8-10

☒ Further documents are listed in the continuation of box C.

☒ Patent family members are listed in annex.

° Special categories of cited documents :

- *A* document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
- *E* earlier document but published on or after the International filing date
- *L* document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
- *O* document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
- *P* document published prior to the International filing date but later than the priority date claimed

- "T"** later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
- "X"** document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
- "Y"** document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.
- "Z"** document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

14 February 2001

Date of mailing of the International search report

28/02/2001

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Piret-Viprey, E

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

 In tional Application No
 PCT/FR 00/01641

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	EP 0 965 351 A (GOBBATO ROSA ANNA ;ZOHOUNGBOGBO MATHIAS CHRISTIAN (IT)) 22 December 1999 (1999-12-22) column 3, line 47 -column 4, line 2 example 7 claims 14,15,18 ---	1,3,4, 7-9
X	FR 2 536 634 A (FINCHELSTEIN MAURICE) 1 June 1984 (1984-06-01) page 2, line 24-31 page 3, line 22-27,30-35 claims 1,4-6 ---	1-4,7,8, 11
X	US 4 302 477 A (MENDY FRANCOIS ET AL) 24 November 1981 (1981-11-24) column 2, line 33-57 examples 2,11 claims 1,7,8,11 ---	1,3-5,8, 10
X	FR 2 589 680 A (TECHNIREC) 15 May 1987 (1987-05-15) page 1, line 1-10 example 1 claims 1-5,10,11 ---	1,3,4,8, 10,11
X	US 3 976 800 A (DEININGER ROLF ET AL) 24 August 1976 (1976-08-24) column 2, line 1-16 column 3, line 50 -column 4, line 16 claim 1 ---	1,3,8,9, 12
X	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 018, no. 490 (C-1249), 13 September 1994 (1994-09-13) & JP 06 165656 A (GREEN CROSS CORP:THE;OTHERS: 02), 14 June 1994 (1994-06-14) abstract ---	1,3,8
X	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 012, no. 103 (C-485), 5 April 1988 (1988-04-05) & JP 62 232361 A (GREEN CROSS CORP:THE;OTHERS: 02), 12 October 1987 (1987-10-12) abstract ---	1,3,8
E	FR 2 788 409 A (EUROP DE PRODUITS DIETETIQUES) 21 July 2000 (2000-07-21) the whole document -----	1-14

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International Application No

PCT/FR 00/01641

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
EP 0768043 A	16-04-1997	AU 703090 B	18-03-1999
		AU 6818896 A	24-04-1997
		CA 2187394 A	17-04-1997
		JP 9168374 A	30-06-1997
		SG 45509 A	16-01-1998
		US 5776887 A	07-07-1998
GB 2005981 A	02-05-1979	FR 2405656 A	11-05-1979
		AR 216694 A	15-01-1980
		AU 521799 B	29-04-1982
		AU 4073878 A	24-04-1980
		BE 871293 A	17-04-1979
		CA 1103512 A	23-06-1981
		CH 634724 A	28-02-1983
		DE 2844992 A	19-04-1979
		IT 1109217 B	16-12-1985
		JP 1503150 C	28-06-1989
		JP 54067055 A	30-05-1979
		JP 63045770 B	12-09-1988
		LU 80378 A	15-06-1979
		NL 7810405 A	19-04-1979
		ZA 7805397 A	28-11-1979
EP 0965351 A	22-12-1999	EP 0965278 A	22-12-1999
		JP 2000063286 A	29-02-2000
FR 2536634 A	01-06-1984	NONE	
US 4302477 A	24-11-1981	FR 2348655 A	18-11-1977
		AR 215894 A	15-11-1979
		AU 508532 B	27-03-1980
		AU 2441077 A	26-10-1978
		BE 853728 A	19-10-1977
		CA 1088365 A	28-10-1980
		CH 602021 A	14-07-1978
		DE 2717544 A	03-11-1977
		ES 457940 A	01-02-1978
		GB 1577870 A	29-10-1980
		IT 1086598 B	28-05-1985
		JP 52130938 A	02-11-1977
		LU 77156 A	17-11-1977
		NL 7704281 A	24-10-1977
		ZA 7702382 A	30-05-1978
FR 2589680 A	15-05-1987	NONE	
US 3976800 A	24-08-1976	LU 68000 A	11-04-1975
		AT 325775 B	10-11-1975
		AT 796273 A	15-01-1975
		AU 7095874 A	08-01-1976
		BE 816563 A	16-10-1974
		CA 1034422 A	11-07-1978
		CH 593616 A	15-12-1977
		CH 580919 A	29-10-1976
		DD 112347 A	12-04-1975
		DE 2340333 A	30-01-1975
		DE 2433266 A	24-04-1975
		ES 428205 A	16-08-1976

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International Application No

PCT/FR 00/01641

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 3976800 A		FR 2237401 A GB 1438691 A JP 50048170 A ZA 7403930 A	07-02-1975 09-06-1976 30-04-1975 25-06-1975
JP 06165656 A	14-06-1994	JP 62232361 A JP 2700850 B	12-10-1987 21-01-1998
JP 62232361 A	12-10-1987	JP 2700850 B JP 6165656 A	21-01-1998 14-06-1994
FR 2788409 A	21-07-2000	NONE	

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

De: le Internationale No
PCT/FR 00/01641

A. CLASSEMENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE
CIB 7 A21D13/06 A23L1/307 A21D13/08

Selon la classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classification nationale et la CIB

B. DOMAINES SUR LESQUELS LA RECHERCHE A PORTE

Documentation minimale consultée (système de classification suivi des symboles de classement)
CIB 7 A21D A23L

Documentation consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où ces documents relèvent des domaines sur lesquels a porté la recherche

Base de données électronique consultée au cours de la recherche internationale (nom de la base de données, et si réalisable, termes de recherche utilisés)

WPI Data, EPO-Internal, PAJ, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS

Catégorie *	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
X	EP 0 768 043 A (SQUIBB BRISTOL MYERS CO) 16 avril 1997 (1997-04-16) page 3, ligne 37-41,51-58 page 4, ligne 34-41 exemples 1-3 revendications 1,8,11	1,3-10, 13,14
X	GB 2 005 981 A (ROUSSEL UCLAF) 2 mai 1979 (1979-05-02) page 1, ligne 24-46,107-123 exemple 1 revendications 1-6,12,13,15	1,3-5, 8-10
	--- -/-	

☒ Voir la suite du cadre C pour la fin de la liste des documents

☒ Les documents de familles de brevets sont indiqués en annexe

* Catégories spéciales de documents cités:

- *A* document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement pertinent
- *E* document antérieur, mais publié à la date de dépôt international ou après cette date
- *L* document pouvant jeter un doute sur une revendication de priorité ou cité pour déterminer la date de publication d'une autre citation ou pour une raison spéciale (telle qu'indiquée)
- *O* document se référant à une divulgation orale, à un usage, à une exposition ou tous autres moyens
- *P* document publié avant la date de dépôt international, mais postérieurement à la date de priorité revendiquée

- *T* document ultérieur publié après la date de dépôt international ou la date de priorité et n'appartenant pas à l'état de la technique pertinent, mais cité pour comprendre le principe ou la théorie constituant la base de l'invention
- *X* document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document considéré isolément
- *Y* document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme impliquant une activité inventive lorsque le document est associé à un ou plusieurs autres documents de même nature, cette combinaison étant évidente pour une personne du métier
- *Z* document qui fait partie de la même famille de brevets

Date à laquelle la recherche internationale a été effectivement achevée

14 février 2001

Date d'expédition du présent rapport de recherche internationale

28/02/2001

Nom et adresse postale de l'administration chargée de la recherche internationale

Office Européen des Brevets, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Fonctionnaire autorisé

Piret-Viprey, E

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

D ue Internationale No
PCT/FR 00/01641

C.(suite) DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		
Catégorie	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
X	EP 0 965 351 A (GOBBATO ROSA ANNA ;ZOHOUNGBOGBO MATHIAS CHRISTIAN (IT)) 22 décembre 1999 (1999-12-22) colonne 3, ligne 47 -colonne 4, ligne 2 exemple 7 revendications 14,15,18 ---	1,3,4, 7-9
X	FR 2 536 634 A (FINCHELSTEIN MAURICE) 1 juin 1984 (1984-06-01) page 2, ligne 24-31 page 3, ligne 22-27,30-35 revendications 1,4-6 ---	1-4,7,8, 11
X	US 4 302 477 A (MENDY FRANCOIS ET AL) 24 novembre 1981 (1981-11-24) colonne 2, ligne 33-57 exemples 2,11 revendications 1,7,8,11 ---	1,3-5,8, 10
X	FR 2 589 680 A (TECHNIREC) 15 mai 1987 (1987-05-15) page 1, ligne 1-10 exemple 1 revendications 1-5,10,11 ---	1,3,4,8, 10,11
X	US 3 976 800 A (DEININGER ROLF ET AL) 24 août 1976 (1976-08-24) colonne 2, ligne 1-16 colonne 3, ligne 50 -colonne 4, ligne 16 revendication 1 ---	1,3,8,9, 12
X	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 018; no. 490 (C-1249), 13 septembre 1994 (1994-09-13) & JP 06 165656 A (GREEN CROSS CORP:THE;OTHERS: 02), 14 juin 1994 (1994-06-14) abrégé ---	1,3,8
X	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 012, no. 103 (C-485), 5 avril 1988 (1988-04-05) & JP 62 232361 A (GREEN CROSS CORP:THE;OTHERS: 02), 12 octobre 1987 (1987-10-12) abrégé ---	1,3,8
E	FR 2 788 409 A (EUROP DE PRODUITS DIETETIQUES) 21 juillet 2000 (2000-07-21) le document en entier -----	1-14

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Renseignements relatifs aux membres de familles de brevets

Di de internationale No
PCT/FR 00/01641

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
EP 0768043 A	16-04-1997	AU 703090 B	18-03-1999
		AU 6818896 A	24-04-1997
		CA 2187394 A	17-04-1997
		JP 9168374 A	30-06-1997
		SG 45509 A	16-01-1998
		US 5776887 A	07-07-1998
GB 2005981 A	02-05-1979	FR 2405656 A	11-05-1979
		AR 216694 A	15-01-1980
		AU 521799 B	29-04-1982
		AU 4073878 A	24-04-1980
		BE 871293 A	17-04-1979
		CA 1103512 A	23-06-1981
		CH 634724 A	28-02-1983
		DE 2844992 A	19-04-1979
		IT 1109217 B	16-12-1985
		JP 1503150 C	28-06-1989
		JP 54067055 A	30-05-1979
		JP 63045770 B	12-09-1988
		LU 80378 A	15-06-1979
		NL 7810405 A	19-04-1979
		ZA 7805397 A	28-11-1979
EP 0965351 A	22-12-1999	EP 0965278 A	22-12-1999
		JP 2000063286 A	29-02-2000
FR 2536634 A	01-06-1984	AUCUN	
US 4302477 A	24-11-1981	FR 2348655 A	18-11-1977
		AR 215894 A	15-11-1979
		AU 508532 B	27-03-1980
		AU 2441077 A	26-10-1978
		BE 853728 A	19-10-1977
		CA 1088365 A	28-10-1980
		CH 602021 A	14-07-1978
		DE 2717544 A	03-11-1977
		ES 457940 A	01-02-1978
		GB 1577870 A	29-10-1980
		IT 1086598 B	28-05-1985
		JP 52130938 A	02-11-1977
		LU 77156 A	17-11-1977
		NL 7704281 A	24-10-1977
		ZA 7702382 A	30-05-1978
FR 2589680 A	15-05-1987	AUCUN	
US 3976800 A	24-08-1976	LU 68000 A	11-04-1975
		AT 325775 B	10-11-1975
		AT 796273 A	15-01-1975
		AU 7095874 A	08-01-1976
		BE 816563 A	16-10-1974
		CA 1034422 A	11-07-1978
		CH 593616 A	15-12-1977
		CH 580919 A	29-10-1976
		DD 112347 A	12-04-1975
		DE 2340333 A	30-01-1975
		DE 2433266 A	24-04-1975
		ES 428205 A	16-08-1976

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Renseignements relatifs aux membres de familles de brevets

D 1de Internationale No

PCT/FR 00/01641

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
US 3976800 A		FR 2237401 A GB 1438691 A JP 50048170 A ZA 7403930 A	07-02-1975 09-06-1976 30-04-1975 25-06-1975
JP 06165656 A	14-06-1994	JP 62232361 A JP 2700850 B	12-10-1987 21-01-1998
JP 62232361 A	12-10-1987	JP 2700850 B JP 6165656 A	21-01-1998 14-06-1994
FR 2788409 A	21-07-2000	AUCUN	